

Antipasti



**Salsiccia di mare,
fagiolo bianco di Pigna, bbq, alloro**
Sea sausage, Pigna white beans, bbq, bay leaf

18,00 €

**Tournedos di coniglio di Carmagnola
Cipolla Fondente**
Rabbit tournedos from Carmagnola,
fondant onion

18,00 €



Minestrina di legumi e verdure di stagione
Chill seasonal legume and vegetable broth, in the tradition of Ligurian “Mesciua”

17,00 €

**Selezione stagionale di antipasti,
pensata per la condivisione**
A seasonal selection of antipasti, designed to be shared

20,00 €

(Min x 2)

Primi

**Linguine, Ostriche di La Spezia,
burro affumicato e prezzemolo**
Linguine, La Spezia oysters, smoked butter, parsley

22,00 €

**Gnocco di polenta, stracotto di pecora,
Alloro di “Stella di Lemmen”**
Polenta dumpling, braised mutton, bay leaf by “Stella di Lemmen”

22,00 €



**Tortello di patate, emulsione al basilico,
Pinolo bruciato e Parmigiano 80 mesi**
Potato Raviolo, basil emulsion,
burnt pine nuts and 80-month aged Parmesan

22,00 €

Secondi

Crudo Cotto di Tonnetto alletterato 27,00 €

Tzaziki e giardiniera di verdure

Little tunny, raw and lightly seared, tzatziki and seasonal pickled vegetables



Cima alla ligure di “Cabannina”

27,00 €

Puree di patate

Ligurian-style stuffed “Cabannina” beef roll with mashed potatoes



Pithiviers di verdure stagionali,

25,00 €

Fondo vegetale

Seasonal vegetable Pithivier, vegetables jus

Dessert

Frollino al cacao,

10,00 €

Gianduja e ciliegie

Cocoa shortbread, gianduja and cherries

Biscotto alla vaniglia, soffice di ricotta,

10,00 €

Lemon curd

Vanilla biscuit with soft ricotta, lemon curd

Sorbetto di Albicocca,

8,00 €

Riso e mandorle

Apricot sorbet, rice and almond